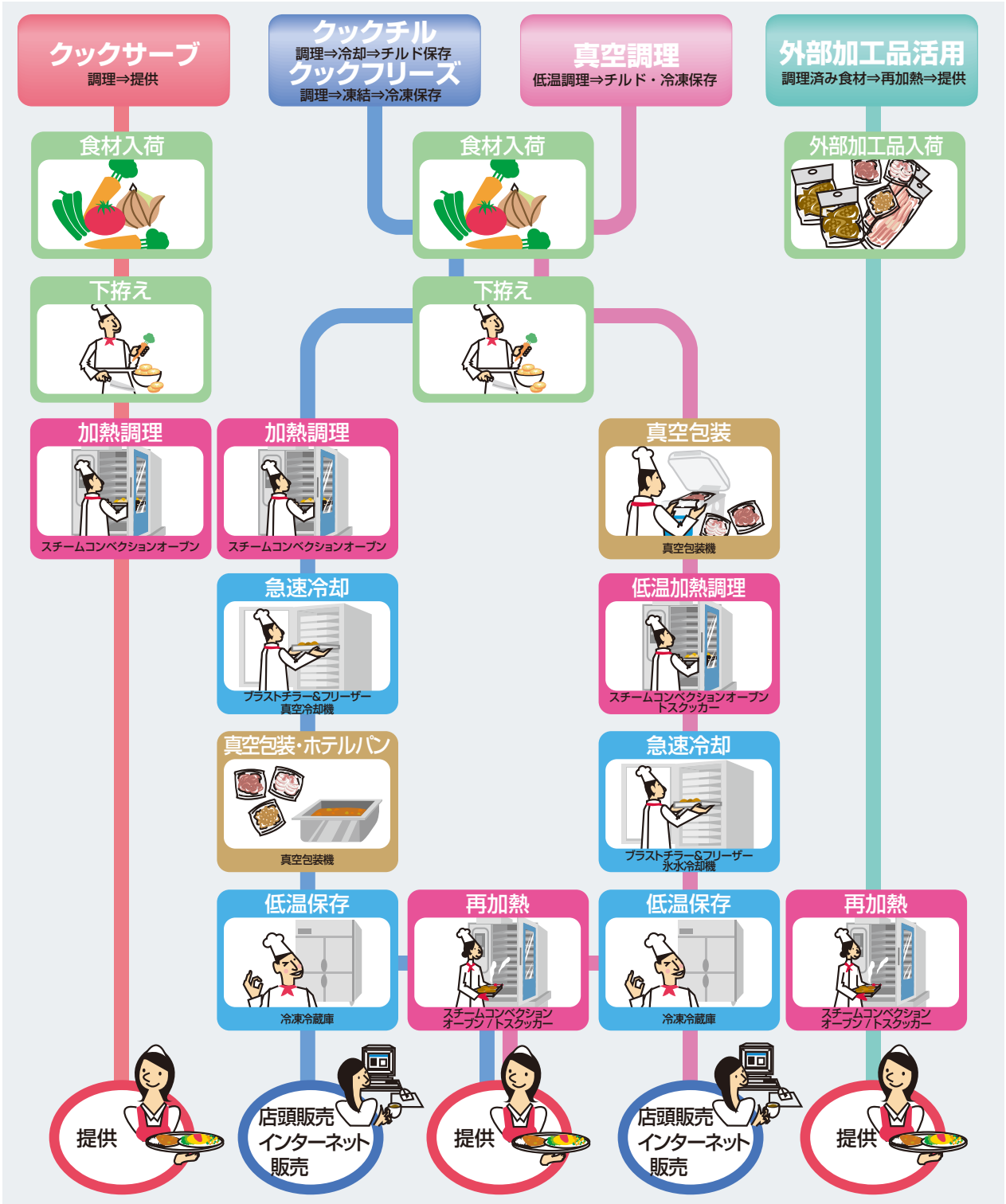
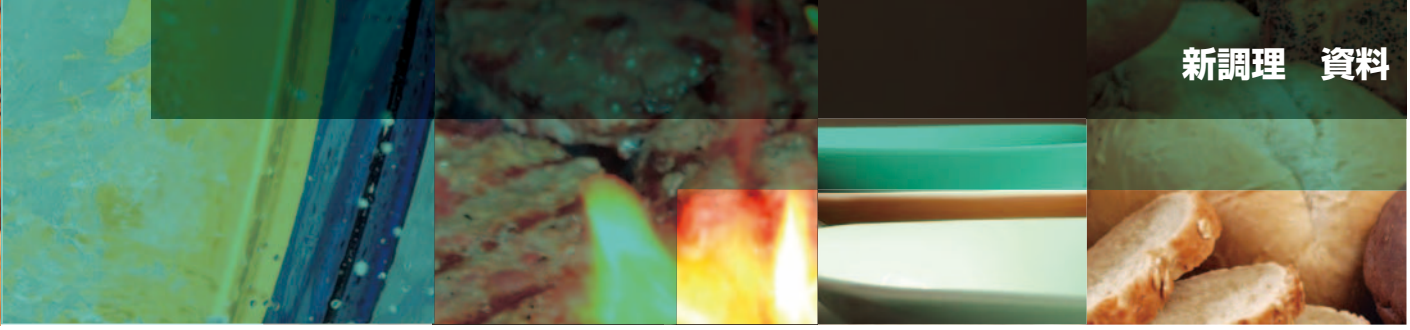
新調理システムを実現するために

まず、経験や勘ではなく、TT管理（温度と時間の管理）を行うことが第一条件です。
さらに、「クックチル」や「真空調理」といった調理法・保存法を取り入れることで
より厳格な食品衛生管理が可能となります。





詳しくはP28でご覧下さい。

スチームコンベクションオーブン

TSCO-4GBN2

TSCO-4GBN2　¥1,100,000
税込¥1,155,000
■外形寸法：W750×D600×H540

TSCO-4EBN2　¥1,100,000
税込¥1,155,000
■外形寸法：W750×D600×H540

TSCO-6EDN

TSCO-6GDN2　¥1,920,000
税込¥2,016,000
■外形寸法：W950×D750×H820

TSCO-6EDN　¥1,920,000
税込¥2,016,000
■外形寸法：W950×D750×H820

TSCO-10GDN2
＋
オプション
専用架台
TSCO-BC10N

TSCO-10GDN2　¥2,230,000
税込¥2,341,500
■外形寸法：W950×D750×H1,100

TSCO-10EDN　¥2,230,000
税込¥2,341,500
■外形寸法：W950×D750×H1,100

★ TSCO-20GDN

★ TSCO-20GDN　¥4,210,000
税込¥4,420,500
■外形寸法：W1,100×D900×H1,900

★ TSCO-20EDN　¥4,210,000
税込¥4,420,500
■外形寸法：W1,100×D900×H1,900

ブラストチラー＆フリーザー

大量冷気による急速冷却・凍結機

FCS-BCU06NB

FCS-BCU06NB　¥2,215,000
税込¥2,325,750
■外形寸法：W1,200×D750×H800
■収納数：ホテルパン 1/1、D65mm×6 段
■消費電力：三相 200V　630/620W（50/60Hz）
■収納バット数：ホテルパン 1/1、D65mm×6 段
※ 空冷式・トレータイプ

FCS-BC12NA　¥3,977,000
税込¥4,175,850
■外形寸法：W850×D920×H1,825（＋ 50）
■収納数：ホテルパン 1/1、D65mm×12 段
■消費電力：三相 200V　1.31/1.35kW（50/60Hz）
※ 空冷式・トレータイプ

EF-20.1

EF-20.1　¥1,520,000
税込¥1,596,000
■外形寸法：W790×D770×H870
■消費電力：単相 200V　8.7A　1.5kW（60Hz）
■能力：チリング：16kg フリージング：10kg
■収納バット数：1/1GN　深さ 65mm、4 枚
1/1GN　深さ 40mm、5 枚

EF-30.1　¥2,920,000
税込¥3,045,000
■外形寸法：W790×D770×H1,595
■消費電力：三相 200V　12.4A　3.7kW
■能力：チリング：31.5kg フリージング：20kg
■収納バット数：1/1GN　深さ 65mm、9 枚
1/1GN　深さ 40mm、12 枚

QXF-012SF

QXF-006SF　¥1,800,000
税込¥1,890,000
■外形寸法：W1,200×D880（932）×H800
■消費電力：三相 200V（50/60Hz）1.07/1.175kW
■収納バット数：1/1GN　深さ 65mm、6 枚

QXF-012SF　¥3,200,000
税込¥3,360,000
■外形寸法：W770×D880（932）×H1,895
■消費電力：三相 200V（50/60Hz）1.9/1.98kW
■収納バット数：1/1GN　深さ 65mm、12 枚

真空冷却機

蒸気発生器内蔵

CMJ-20QE

CMJ-20QE　¥2,980,000
税込¥3,129,000
■外形寸法：W755×D800×H1,740
■消費電力：三相 200V　7.15kW
■標準処理量：20kg/ バッチ（6 段）
■冷却時間：8℃まで約 25 分

CMJ-40QE　¥4,520,000
税込¥4,746,000
■外形寸法：W1,130×D800×H1,730
■消費電力：三相 200V　8.65kW
■標準処理量：40kg/ バッチ（10 段）
■冷却時間：8℃まで約 25 分

氷水冷却機

0～10℃の冷水で急速冷却

RS30-C-G1

RS30-C-G1　¥1,770,000
税込¥1,858,500
■外形寸法：W1,800×D750×H1,230
■実水量：300 ℓ
■消費電力：三相 200V　2.0/2.5kW（50/60Hz）
■制御温度範囲：0 ～ 8℃
■冷却能力：2.32kW

RS50-C-G2　¥1,980,000
税込¥2,079,000
■外形寸法:W2,100×D900×H1,195
■実水量:500 ℓ
■消費電力:三相200V 2.0/2.5kW(50/60Hz)

真空包装機

V-281

V-281　¥485,000
税込¥509,250
■外形寸法：W318×D478×H375
■消費電力：単相 100V 1.2/1.25kW
■チャンバー容量：7 ℓ

V-381　¥690,000
税込¥724,500
■外形寸法：W413×D565×H377
■消費電力：単相 100V 1.2kW
■チャンバー内寸法：W350XD453XH100
■シール有効寸法：310
※ ガス封入機能付

V-381

V-482

V-482　¥977,000
税込¥1,025,850
■外形寸法：W540×D740×H450
■消費電力：三相 200V（50/60Hz）2.3kW
■チャンバー内寸法：W473XD579XH160
■シール有効寸法：420

V-855G　¥2,100,000
税込¥2,205,000
■外形寸法：W1,065×D957×H1,000
■消費電力：三相 200V（50/60Hz）5.3kW
■チャンバー内寸法：W986XD712XH220
■シール有効寸法：横 815× 縦 570
※ ガス封入機能付

V-855G

V-553-1

V-553-1　¥1,680,000
税込¥1,764,000
■外形寸法：W716×D880×H995
■消費電力：三相 200V（50/60Hz）5.0kW
■チャンバー内寸法：W648XD594XH220
■シール有効寸法：550×2

V-955

V-955　¥1,250,000
税込¥1,312,500
■外形寸法：W1,062×D596×H947
■消費電力：三相 200V 5.0kW
■チャンバー内寸法：W1,010XD400XH85
■シール有効寸法：900

真空包装用・専用袋

真空専用フィルム トスパック真空包装機に最も適合した真空専用フィルム。

■多層チューブタイプ…
あらゆる食品の真空保存、真空調理に最適。低コスト、汎用タイプ
★ホイル温度95℃まで★冷凍温度−30℃まで

■ラミネート三方シール…
土産・宅配・店頭販売等の商品をよりグレードアップ。手で袋が切れるVノッチ付★ホイル温度95℃まで★冷凍温度−40℃まで

主な特長
ナイロンとポリエチレンの3層構造で、酸素と湿気を完全に遮断。
耐熱性、耐寒性、耐油性に優れています。
「トスパック」推奨、抜群のシール性。
大小多数の規格サイズを取り揃えております。
※規格外サイズのフィルムや印刷も特注にて承ります。
※その他収縮タイプのシュリンクフィルム、工業関連対応フィルムも取り揃えております。

型式	厚み×袋口×長さ	内容量×入数	シリーズ機種(タイプ別)適合サイズ			税込み価格	本体価格
			V-200	V-300&V-900	V-400&V-500		
TVM-4	0.07x130x230	300gx3000	○	○	○	¥29,400	¥28,000
TVM-5	0.07x150x250	400gx2000	○	○	○	¥25,200	¥24,000
TVT-10	0.07x200x300	1kgx2000	○	○	○	¥38,850	¥37,000
TVT-11	0.07x250x350	2kgx1000		○	○	¥28,350	¥27,000
TVT-12	0.07x300x400	3kgx1000		○	○	¥37,800	¥36,000
TVM-10	0.07x400x600	5kgx500			○	¥37,800	¥36,000

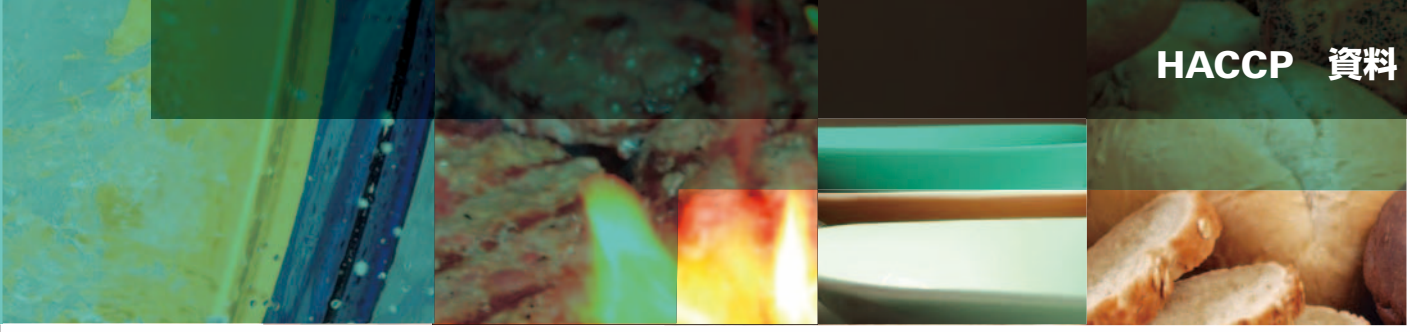
※W(間口)、D(奥行)、H(高さ)を表示します。 ★印は受注生産品です。納期をご確認下さい。 荷作り・運賃は別途申し受けます。

考えられる危害要因分析を行い、予防措置を講じ、

Hazard Analysis and

HACCP 12の手順と7の原則

1. HACCPチームを編成し、これからの手順を構築する
2. 製品についての記述、製品（＝料理・食品）の名称（＝メニュー名）、種類、原材料リストとそれぞれの使用量、容器包装の形態、材質、特性（保存方法を含む）等を明確にする
3. 使用についての記述、いつ、どこで、どのような形で誰に利用させるのかを明確にする
4. 製造行程一覧図、施設の図面、標準作業手順書の作成、原材料受け入れから料理の提供までの各工程の作業内容に対して、動線流れなどの手順書を作成



考えられる必須管理ポイントを予め取り決める。

Critical Control Point

PP　GMP　SOP　SSOP

1. 施設設備の衛生管理
2. 衛生教育
3. 施設設備・機械器具の保持点検
4. ペストコントロール（そ族昆虫の防除）
5. 使用水の衛生管理
6. 排水および廃棄物の衛生管理
7. 個人衛生（従業者の衛生管理）
8. 原材料の受け入れ、食品等の衛生取扱い
9. 回収（リコールプログラム）（製品の回収プログラム）
10. 製品等の試験検査に用いる機械器具の保守点検

5 現場確認1のHACCPチームが、実際の現場で観察して、4の手順の内容をチェックして、改善しCCPに反映させる

6 危害要因分析（HA）：生物的危害、化学的危害、物理的危害の食品毎、工程毎リストアップ

7 CCPの決定：製品の危害の発生を予防できる、または低減できるポイントまたは、工程を決定

8 管理基準の設定：許容か否かの目標値及び限度を設定する。温度、時間、PH、色調など、厳しすぎてもだめ、ゆるすぎてもいけない

9 監視方法の設定：CCPが正しくコントロールされているかを確認するために、センサー、計測機器を用いてあるいは官能検査で、連続または一定時間毎に測定し、記録する（オンラインと人的確認の併用）

10 是正措置の設定：調理中CCPの基準を越えた時の是正措を決めておく

11 検証方法の設定：今のCCP手法が、適切か修正が必要かを判定する方法を確立しておく。検証は社内と外部の専門科による。いずれも検証書名と検証結果の記録を残しておく事

12 記録の保持：これら全てのHACCP手法を文書化しておくと同時にCCPの監視記録、目標の達成を証明する作業記録を保持しておく。記録には、その日付、作業担当者の署名（捺印）が必要

資料
JFEA業務用厨房設備機器基準

Materials03

JFEA 業務用厨房設備機器基準及び適合確認制度について

JFEA 業務用厨房設備機器基準とは…

・業務用厨房機器において日本で唯一の基準。
・ラベルの貼付された機器は、ＪＦＥＡ業務用厨房設備機器基準に適合し、且つ、厨房機器に求められる法令、その他の社会規範を満足している証です。

JFEA 業務用厨房設備機器基準の目的

①食品衛生
②使用者の安全
③環境保全

という３つの安全を食品設備機器に要求するものです。

ラベルの貼付け

業務用厨房設備機器基準適合

技術基準に適合していると判断された製品には適合確認ラベルを貼付することができます。

技術基準の構造

技術基準は、業務用厨房機器に共通の基準とそれを補う６つの個別の基準により構成されています。

1 **業務用厨房板金製品基準**
-国土交通省、公共建築工事標準仕様書に参照-
（強度性能試験を課している）

2 **業務用厨房熱機器基準**
-国土交通省、公共建築工事標準仕様書に参照-

3 **業務用冷蔵庫・冷凍庫基準**
-国土交通省、公共建築工事標準仕様書に参照-
（日本冷凍空調工業会標準規格業務用冷蔵庫の該当する項目を適用する）

4 **業務用厨房食品加工機器基準**
（使用者の安全のための構造および装置に付いて規定がある）

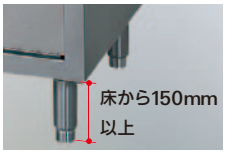
5 **業務用厨房サービス機器基準**

6 **業務用食器洗浄機基準**
-国土交通省、公共建築工事標準仕様書に参照-
（洗浄能力と殺菌能力を要求する）

基準仕様（例）

業務用厨房板金製品基準

・7.3.1 機器下方の高さ
機器を平たんな床上においたとき、機器本体の最下部が床上 150mm を下回ってはならない。



業務用厨房熱機器基準

・7.3.10 通気のための開口部
通気口を設ける場合は食品が直接触れない部分に設け、且つごみ等が内部に侵入しにくい構造とすること。

業務用食器洗浄機基準

・7.3.13 タンク構造
タンクの接合部は隙間がなく滑らかであること。
タンクは一体構造か溶接が完全であること。

タニコーの技術基準適合製品例

食品の衛生、使用者の安全と環境保全に配慮した、厨房機器のあるべき“カタチ”！

Cleanliness

衛生設計　清掃性を追求して

1 あらゆる“固定された隙間”は1mm以下とするために、脚部とフレームの連結は溶接仕上げとしました。

2 機器下方の高さを150mm以上確保、さらに、スノコは取り外し式として床の清掃をし易くしました。

3 ほこり・ごみ、液体等が侵入した場合でも、外に出しやすい構造としました。

Quality

環境設定　有害物質は排除して

1 製品の構成部材全てから有害物質を排除した設計です。

2 ロングユースも環境保全の一つと捉え、末長くお使いいただける“堅牢設計”です。

Safety

安全設計　使用者の安全を第一と考え

1 調理中に触れる部分はもちろん、清掃時に触れる可能性のある部分全てに、ケガのない配慮をしています。

2 手の触れる部分のネジは極力少なくし、取り外しの必要なネジは“袋ナット”を、その他のネジには保護処理を施しています。

『JFEA基準の精神を設計思想に』

ultimo　ウルティモシリーズ ガステーブル
TGT-1532-SP

●IHコンロseries

型式	外形寸法			加熱出力
	間口	奥行	高さ	kW
TIH-2B	315	360	80	2.0
TIH-2.5B	315	360	80	2.5
TIH-2NN	300	500	125	2.0
TIH-2.5NN	300	500	125	2.5
TIH-3NN	300	500	125	3.0

型式	外形寸法		
	間口	奥行	高さ
TSGT-0921-SP	900	600	800
TSGT-0920-SP	900	600	800
TSGT-1222-SP	1200	600	800
TSGT-1232-SP	1200	600	800
TSGT-1230-SP	1200	600	800
TSGT-1532-SP	1500	600	800
TSGT-1843-SP	1800	600	800
TSGT-1840-SP	1800	600	800
TSGT-1833-SP	1800	600	800
TSGT-1832-SP	1800	600	800
TSGT-1830-SP	1800	600	800

型式	外形寸法		
	間口	奥行	高さ
TSGT-0921A-SP	900	750	800
TSGT-0920A-SP	900	750	800
TSGT-1222A-SP	1200	750	800
TSGT-1232A-SP	1200	750	800
TSGT-1230A-SP	1200	750	800
TSGT-1532A-SP	1500	750	800
TSGT-1843A-SP	1800	750	800
TSGT-1840A-SP	1800	750	800
TSGT-1832A-SP	1800	750	800
TSGT-1830A-SP	1800	750	800

適合確認制度の概略

技術基準に製品が適合しているか否かを、社団法人日本厨房工業会（以下「工業会」と表記）が確認する制度であり、2009 年 4 月からスタートしています。工業会が作成した、技術基準に対する具体的な確認方法を示した適合確認マニュアルに基づき、工業会が認定した自主検査員による社内での事前検査を行い、その結果を工業会が書類、実機等で確認します。

ドライシステム対応型作業機器（シンク・作業台etc.）

清潔で、より快適な作業空間を実現する タニコードライシステム

**厨房における最も大切な条件は、衛生的で、かつ作業効率が良いことです。
タニコーでは、より衛生的で快適なキッチン環境を考え
ドライシステム対応型作業機器（シンク・調理台等）を
開発いたしました。**

ドライシステムの考え方

- 人　調理作業中、床に水が飛び散らないように配慮すること。（作業マニュアルの整備と徹底）
- 環境　常に床を乾いた状態で使用できるように、換気・排水・空調の設備を整え、温度・湿度などを調整すること。（室内環境の向上）
- 清掃　調理終了後に床清掃を行う。（洗浄と乾燥の徹底）
- 機器　ドライ対応機器を使用すること。（水切台、水返し、オーバーフロー、床排水などの水飛散防止機器の使用）

大型親子共栓
（D2タイプ）

小判型大型排水オーバーフロー

排水トラップ＝180φ

■作業機器に最も適した、ステンレス材SUS430を使用。
高質ステンレス材で、耐久性、耐蝕性に優れています。また堅牢なボディーの表面加工には、ソフトで落ち着きのあるNo.4仕上げを採用しています。

■使用頻度が激しく、水回りの多いパイプ脚部にはSUS304（18-8ステンレス）を使用。一段と耐高温酸化性、耐蝕性に優れた製品に仕上げています。

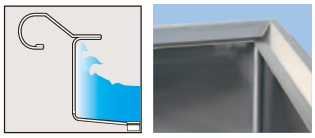
■使い勝手の良い、人に優しい設計コンセプト。製品の高さ、シンク槽深などは人間工学に基づいた寸法を設定。自然な動線で快適な作業空間を実現できるよう、前面大アール加工、化粧板裏面樹脂カバーを取り付けるなど、細かなところまで配慮した製品です。

■厨房スペースに応じた各種レイアウトが可能な豊富な製品バリエーション。製品奥行寸法を600㎜～900㎜に基本設定。バックガード付、バックガードなし、両面使用タイプなど数多くの製品を規格化しています。

DRY SYSTEM

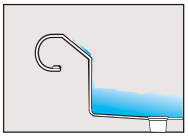
ドライシンク水跳ね防止構造

シンクの内側は、水跳ねを防止する「水返し構造」。溢れ出ようとする水や、水跳ねを遮断します。周囲は水切がスムーズな斜面構造になっています。シンク内に大型のオーバーフローをセットし、水が床に落ちるのを防止しました。

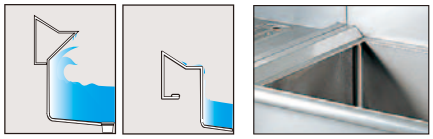

ドライシンク水跳ね防止構造

ドライ調理台水切構造

調理台は、排水栓をセットした水切構造。洗浄後の食材も床を濡らさずに移動でき、大変便利になりました。


ドライ用水跳ね防止構造

▲フロントトップ
20R 加工


▲水滴や残菜類がドライシンクから落ちにくいように水切仕様に仕上げています。

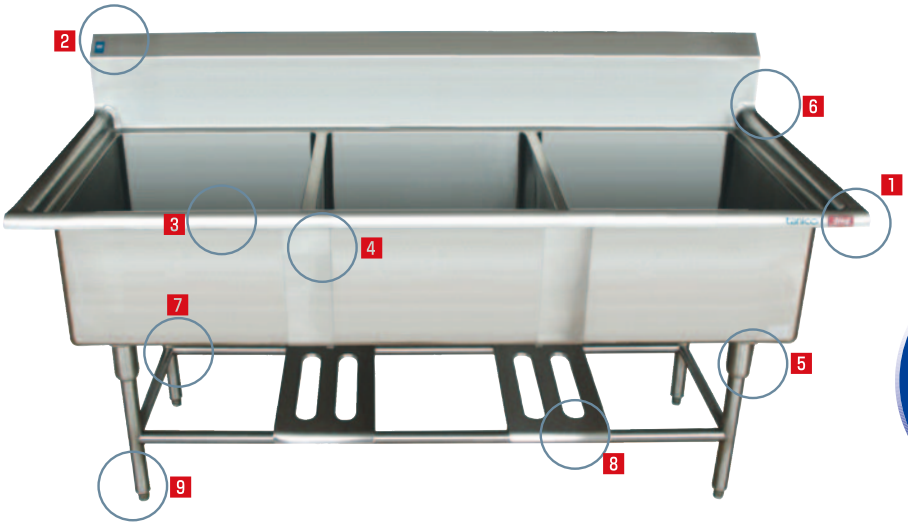
タニコー作業機器（シンク・作業台・調理台etc.）

- ■トッププレート…… SUS430　No.4　仕上げ　t=1.2㎜～1.5㎜
- ■フロントトップ…… 大アール加工（20R）
- ■バックガード…… 汚れ防止傾斜付　高さ200㎜×厚さ60mm㎜
- ■シンク槽…… SUS430　No.4　仕上げ　t=1.2㎜～1.5　槽深300mm㎜
- ■オーバーフロー …… 小判型オーバーフロー金具　塩ビパイプ
- ■オーバーフロー …… SUS430　パンチングカゴ付
- ■大型排水トラップ…… 180φ（塩ビ）、ゴミカゴ付、接続口=50A（水切台=共栓40A）
- ■脚部 …… SUS304　パイプ脚38φ　アジャスト付
- ■脚部補強 …… SUS304　角パイプ～1.0㎜　32×16mm

NSF International

格段の清掃性能。公衆衛生の最高基準！

製品の各箇所に衛生を保つために必要な、
“掃除のしやすい”設計を施しました。厨房の衛生環境が向上するのはもちろんの事、
清掃作業者の負担も軽減いたします。



NSF認証製品の各種特長

SUS304素材を使用

1 製品にSUS304ステンレスを使用。ニッケルを含む素材を使用することにより、耐久性・耐食性能を向上させました。

ゴミ溜まりを防ぐバッグガードエッジ

2 バッグガードのエッジ角を45度に施しました。これによりバッグガード上部のゴミ溜まりを防ぎます。

多彩なフロントエッジパターン

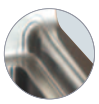
3 フロントエッジに公衆衛生を保持するために必要な清掃性を追求したR加工を施しました。

ゴミ・害虫の侵入をシャットアウト

4 シンク間のすき間を完璧に覆いました。ゴミたまりをなくし、害虫の侵入を防ぐのと同時に前面の清掃性を向上させました。

新構造のプレートでゴミ溜まりを防ぎます

5 脚部とシンク底部をつなぐ接合部にすき間をなくす新構造を採用。新構造でネジ山などに溜まるわずかなゴミもなくなりました。



清掃性を格段に向上させるR加工

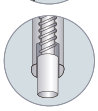
6 機器の各コーナー部にR加工を施しました。清掃性の格段の向上と水切り性能のアップによって、公衆衛生を保持します。

脚部の接合は全周溶接

7 パイプとパイプの接合はゴミ溜まりを防ぐ全周溶接を施しました。また、パイプ脚には丸パイプを採用しました。

アンダーシェルフは取り外し式を採用

8 アンダーシェルフは取り外し式を採用し、清掃性の向上とお客様の使い勝手に対応できるように致しました。

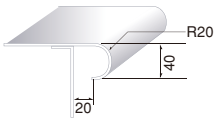


脚部のアジャストにも新構造

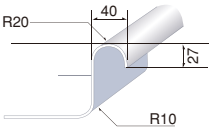
9 アジャスト部分を脚の中にねじ込む構造を採用しました。ねじ込み部のわずかなゴミ溜まりも許しません。

多彩なフロントエッジパターン

キャビネット系



シンク系



様々なシーンで活躍。充実のオプショナルパーツ。(別売)

ハンドルコック
ドレン排水

トラップ(エンビ)

排水トラップ
(ステンレス)

オーバーフロー
排水

※オプションパーツの取付には、各仕様ごとの加工が必要になります。
2,3,4の製品はＮＳＦ認証ではありません。
1. COMPONENT HARDWARE GROUP.INC

ＮＳＦ認証

福島小高工場・福井大野工場は、カスタムシンク、カスタムワークテーブル、カスタムキャビネットが認証されました。
福島鹿島工場は、カスタムシンク、カスタムワークテーブルが認証されました。
福島原町工場は、カスタムクリーンディシュテーブル、カスタムソイルドディシュテーブルが認証されました。

タニコーステンレスフロアシステム

POLKA PLATE

サニタリー性を重視した構造デザイン

・ステンレス板で形成されているので、抗菌性・抗カビ性・耐磨耗性・耐熱性・耐薬品性に優れています。
・食品の残菜・汚物が付着しにくく、清掃し易いR付構造を採用しました。
・食品工場・薬品工場・学校給食・病院などの各種厨房、排水処理施設等に適しています。
・対応年数が長く衛生的です。

どんなスペースにも対応可能

・ジョイント構造を採用しているため、自由なレイアウトが可能です。

ポルカプレート、排水桝施工例

■現状のコンクリート床+塗り床仕上げの問題点に着目して開発。
■チェッカープレートよりも優位性のあるポルカプレートを敷設・全溶接して床材として商品化。
■素材の特性である滑り止め効果、排水・水はけ性に優れた特性を活かして
耐食性・耐熱性・耐久性・抗菌性・耐衝撃に富んだ床材としました。

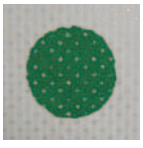
ポルカプレート、チェッカープレート比較

凸部が丸い形状なので、清掃性・水はけが良く、床をきれいに保ちます。

チェッカープレートは、ホウキで掃いた場合、チェッカー模様の裾の部分にゴミが残ってしまいます。ポルカプレートは、凸部分が丸い形状をしているため、ほとんどゴミが残りません。同様に水はけも良く、排水性・乾燥性に優れているので滑りにくい床材です。

清掃前

ポルカプレート

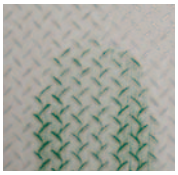


チェッカープレート

ホウキで2回、同一方向に払う。

清掃後

ポルカプレート

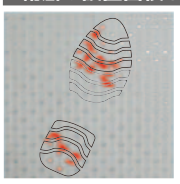


チェッカープレート

接地面積が大きく、長時間の立ち仕事でも足にかかる負担を軽減します。

写真の赤い部分は、安全靴でポルカプレートとチェッカープレートを踏んだ時の接地状態です。ポルカプレートは接地面積が大きいため、床材として使用した場合、足にかかる負担を大幅に軽減し、足裏の痛みもありません。

靴底の設置面積が約2倍



ポルカプレート
靴底の設置面積
1,580mm²

チェッカープレート
靴底の設置面積
752mm²

※幅木、腰壁、桝との仕舞もご相談ください。
※材料・工事共に承ります。

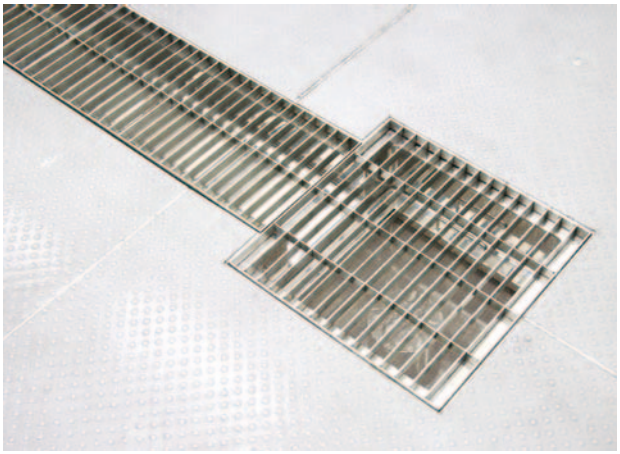
タニコーステンレスフロアシステム　資料

TANICO Technical materials05

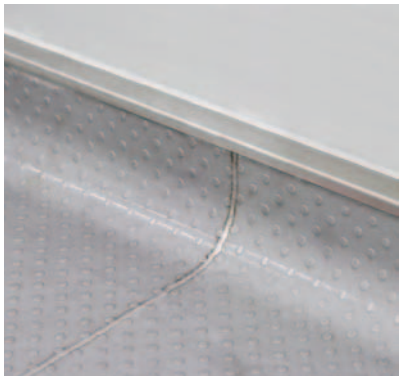
HACCP SUPPORT SYSTEM

ステンレス床の特長

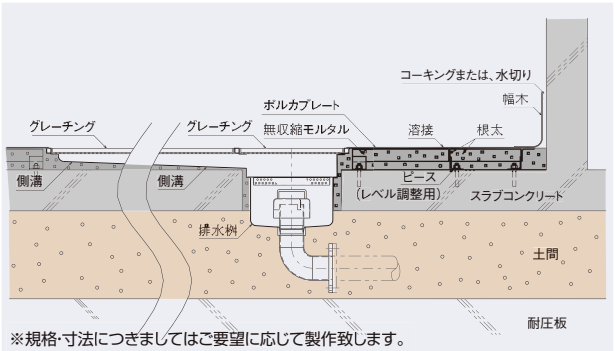
耐久性(剥離・磨耗)に優れる
耐熱・耐食に優れる
衛生的(雑菌の繁殖を抑え、清掃しやすい)
耐衝撃性に優れる
メンテナンスフリー



ポルカプレート、排水桝設置例



端部を50Rに折曲げした幅木を採用。
ゴミ溜まりが無く、洗浄が大変容易です。

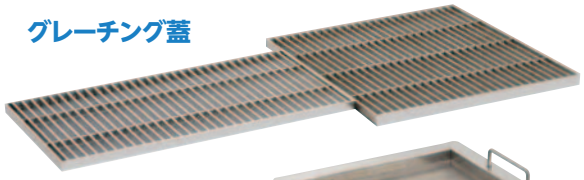


※規格・寸法につきましてはご要望に応じて製作致します。
※フタはグレーチング、平板等各種取り揃えております。

ステンレス側溝・排水枡の特長

材料は全てSUS304
サニタリー性を重視した構造
(コーナーR加工)
臭気を防止し、完全排水が出来る
トラップを採用
本体と蓋受を一体とし、衛生的な構造

グレーチング蓋



バスケット

粗ゴミを取り除きます。

置くだけトラップ

臭気を防止し
完全排水ができる
トラップを採用。

側溝付排水桝本体

槽内はR加工で清掃性に優れています。
本体と蓋受枠が一体構造。

転用例

滑りにくく、衛生的な特性を生かしたステージ・タラップ・スロープもご用命下さい。
※既存のRC床上にも対応いたします。お問い合わせください。

施工事例

イタリアンレストラン

結婚式場

フレンチレストラン

システムキッチン

本格中華レストラン

社員食堂/洗浄

ステンレスフロア

フレンチレストラン

ホテル/メイン

調理学校

ホテル/メイン

学校給食センター/洗浄室

社員食堂/メイン

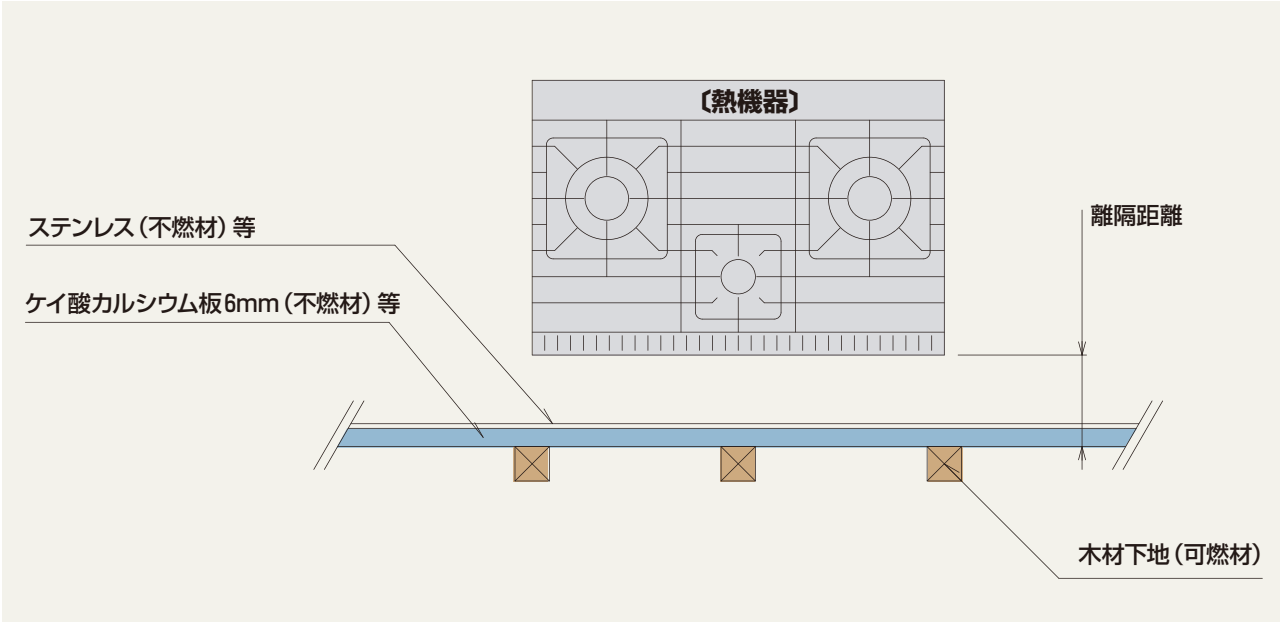
学校給食センター/食器消毒保管

不燃材料とは

不燃材料とは、国土交通省告示第 1178 号（平成 16 年）「不燃材料を定める件」により定められた、コンクリート・れんが・瓦・陶磁器質タイル・繊維強化セメント板・厚さが３ミリメートル以上のガラス繊維混入セメント板・厚さが５ミリメートル以上の繊維混入ケイ酸カルシウム板・鉄鋼・アルミニウム・金属板・ガラス・モルタル・しっくい・石・厚さが 12 ミリメートル以上のせっこうボード（ボード用原紙の厚さが 0.6 ミリメートル以下のものに限る。）・ロックウール・グラスウール板。

上記の材料を仕上げと下地の両方に用いて造られた壁を、不燃構造壁といいます。不燃材料以外を用いて造られた壁は可燃構造壁となり、熱機器を設置する場合は、機器に定められた離隔距離をとる必要があります。仕上げ（表面）は不燃材料でも、下地が可燃材料であれば可燃構造壁となり、下地が不明な場合も可燃構造壁とみなします。

可燃構造壁の例



※ **仕上げが不燃材**であっても、**下地が可燃材**であれば**可燃構造壁**になります。

熱機器の離隔距離は機種により異なります。電気機器につきましても離隔距離をおとりください。
詳しくは各機器の「取扱説明書」をお読みください。

全国営業所一覧

北海道事業部

札幌営業所	〒003-0028	北海道札幌市白石区平和通り17丁目南3-11	011(862)3000
旭川営業所	〒071-8137	北海道旭川市末広町7条1-4-2	0166(51)4600
北見営業所	〒099-0878	北海道北見市東相内町23-3	0157(66)1123
帯広営業所	〒080-0805	北海道帯広市大通南18丁目11番地	0155(24)8612
函館営業所	〒041-0010	北海道函館市桔梗町2-19-14	0138(47)5377
釧路営業所	〒085-0035	北海道釧路市共栄大通4-2-1	0154(25)1341
岩見沢営業所	〒068-0111	北海道岩見沢市栗沢町由良2-9	0126(45)3123
苫小牧営業所	〒053-0005	北海道苫小牧市元中野町4-14-13札証第一ビル	0144(35)5070

東北事業部

仙台営業所	〒983-0039	宮城県仙台市宮城野区新田東1-3-5	022(236)3607
八戸営業所	〒039-1168	青森県八戸市八太郎2-9-72	0178(20)1171
青森営業所	〒030-0845	青森県青森市緑2-6-5	017(721)3771
盛岡営業所	〒020-0866	岩手県盛岡市本宮4-22-6	019(636)2951
水沢営業所	〒023-0827	岩手県奥州市水沢区太日通り1-4-9	0197(51)1715
秋田営業所	〒011-0945	秋田県秋田市土崎港西5-10-26	018(846)5401
酒田営業所	〒998-0853	山形県酒田市みずほ2-19-5	0234(23)7378
山形営業所	〒990-0023	山形県山形市松波1-11-15	023(635)0237
福島営業所東福島出張所			
	〒979-2131	福島県南相馬市小高区福岡字白山311	0244(44)1170
郡山営業所	〒963-0201	福島県郡山市大槻町字柏山35-5	024(952)5558
福島営業所	〒960-8003	福島県福島市森合字高野23-25	024(555)1161
郡山営業所いわき出張所			
	〒970-1144	福島県いわき市好間工業団地5-1	0246(36)7342

北関東事業部

高崎営業所	〒370-0046	群馬県高崎市江木町1658	027(326)4089
大宮営業所	〒331-0811	埼玉県さいたま市北区吉野町2-200-1	048(652)6626
川口営業所	〒333-0802	埼玉県川口市戸塚東3-15-7グラン・ピエ1F	048(290)2150
熊谷営業所	〒360-0841	埼玉県熊谷市大字新堀902-5	048(532)1141
新潟営業所	〒950-0952	新潟県新潟市中央区親松1206-3	025(283)4020
松本営業所	〒399-0034	長野県松本市野溝東1-18-10	0263(26)3340
長野営業所	〒381-0033	長野県長野市南高田2-1-21	026(259)3471

東関東事業部

宇都宮営業所	〒320-0851	栃木県宇都宮市鶴田町1611-1	028(647)1431
水戸営業所	〒310-0844	茨城県水戸市住吉町125-1双葉ビル	029(248)3038
つくば営業所	〒305-0044	茨城県つくば市並木4-17-3	029(851)8613
千葉営業所	〒261-0005	千葉県千葉市美浜区稲毛海岸2-1-28	043(248)0791
柏営業所	〒277-0005	千葉県柏市柏7-8-9やまあきビル	04(7163)0405

東京事業部

東京営業部一課	〒154-0002	東京都世田谷区下馬6-14-11タニコーアネックス	03(3715)3121
東京営業部二課	〒154-0002	東京都世田谷区下馬6-14-11タニコーアネックス	03(3711)7381
東京営業部三課	〒154-0002	東京都世田谷区下馬6-14-11タニコーアネックス	03(5773)9123
東京営業部設計課	〒154-0002	東京都世田谷区下馬6-14-11タニコーアネックス	03(3715)5391
城北営業所	〒123-0841	東京都足立区西新井7-10-9	03(3854)3261
城東営業所	〒130-0014	東京都墨田区亀沢2-10-7藤田商事ビル	03(5637)2781
品川出張所	〒142-0041	東京都品川区戸越1-7-20	03(5962)5192

南関東事業部

首都圏第一・第二営業所	〒213-0027	神奈川県川崎市高津区野川3666	044(755)8081
横浜営業所	〒220-0053	神奈川県横浜市西区藤棚町2丁目178番地77ガーデン藤棚	045(260)4530
藤沢営業所	〒251-0861	神奈川県藤沢市大庭5254-8辰巳ビル102	0466(89)3704
厚木営業所	〒243-0035	神奈川県厚木市愛甲589-1	046(290)1091
立川営業所	〒196-0033	東京都昭島市東町5-1-43井上ビル	042(546)6011
甲府営業所	〒409-3867	山梨県中巨摩郡昭和町清水新居1638オキタパークビル1F	055(235)5201

中部事業部

名古屋営業所	〒481-0041	愛知県北名古屋市九之坪字北浦31番地	0568(25)6222
豊橋営業所	〒441-1113	愛知県豊橋市東森岡2-7-17	0532(87)1350
三重営業所	〒514-0819	三重県津市高茶屋5-1-37	059(235)5761
岐阜営業所	〒500-8267	岐阜県岐阜市茜部寺屋敷2丁目3番地	058(274)6201
浜松営業所	〒435-0054	静岡県浜松市中区早出町224-12	053(460)0811
三島営業所	〒411-0907	静岡県駿東郡清水町伏見18-1	055(973)3000
伊東営業所	〒414-0021	静岡県伊東市松原本町16-10	0557(35)3811
静岡営業所	〒422-8005	静岡県静岡市駿河区池田573番地の1	054(263)2870
金沢営業所	〒920-0370	石川県金沢市上安原1-14	076(269)2081
福井営業所	〒910-0843	福井県福井市西開発4-210	0776(53)3071
越前営業所	〒915-0082	福井県越前市国高1-2-1宇野ビル1F	0778(22)9696
富山営業所	〒939-8214	富山県富山市黒崎塚田割615-1	076(422)8686
高岡営業所	〒933-0912	富山県高岡市丸の内4-24	0766(29)2333

関西事業部

関西営業部営業開発	〒532-0002	大阪府大阪市淀川区東三国2-38-7タニコー新大阪ビル	06(6399)9877
大阪第一営業所	〒532-0002	大阪府大阪市淀川区東三国2-38-7タニコー新大阪ビル	06(6399)9277
大阪第二営業所	〒532-0002	大阪府大阪市淀川区東三国2-38-7タニコー新大阪ビル	06(6399)9377
大阪第三営業所	〒532-0002	大阪府大阪市淀川区東三国2-38-7タニコー新大阪ビル	06(6399)9477
堺営業所	〒590-0013	大阪府堺市堺区東雲西町4丁2番2号	072(227)7828
和歌山営業所	〒640-8341	和歌山県和歌山市黒田2-3-9	073(473)3211
京都営業所	〒612-8415	京都府京都市伏見区竹田中島町123-1	075(642)8056
福知山営業所	〒620-0874	京都府福知山市字堀小字今岡2719-17	0773(25)2434
滋賀営業所	〒525-0059	滋賀県草津市野路9-7-38	077(566)2070
神戸営業所	〒658-0046	兵庫県神戸市東灘区御影本町2-4-5	078(821)8620
姫路営業所	〒670-0965	兵庫県姫路市東延末5丁目20	0792(86)5121
関西サービスセンター	〒532-0001	大阪府大阪市淀川区十八条2-2-18	06(6399)9922

中国四国事業部

広島営業所	〒731-0111	広島県広島市安佐南区東野1-4-16-4	082(870)7701
福山営業所	〒721-0907	広島県福山市春日町5-6-37	084(941)4045
山口営業所	〒754-0894	山口県山口市佐山1113-1	083(989)6425
岡山営業所	〒700-0936	岡山県岡山市富田北区505-5	086(221)5632
松江営業所	〒690-0048	島根県松江市西嫁島1-2-7	0852(27)1442
鳥取営業所	〒680-0862	鳥取県鳥取市雲山52-7	0857(25)6011
高松営業所	〒761-8053	香川県高松市西ハゼ町字土居114-1	087(869)3111
松山営業所	〒791-8013	愛媛県松山市山越5-2-15	089(926)1818
新居浜営業所	〒792-0802	愛媛県新居浜市新須賀町1丁目10番23号	0897(36)5341
高知営業所	〒780-0085	高知県高知市札場16-20	088(880)4581
徳島営業所	〒771-0144	徳島県徳島市川内町榎瀬757-22	088(665)7474

九州事業部

九州営業部営業開発	〒816-0912	福岡県大野城市御笠川4-11-15	092(504)3328
福岡営業所	〒816-0912	福岡県大野城市御笠川4-11-15	092(504)3321
久留米営業所	〒830-0055	福岡県久留米市上津1-6-16	0942(22)8001
佐賀営業所	〒849-0933	佐賀県佐賀市御本町4-2福岡スタンダードビル1F	0952(33)9065
北九州営業所	〒802-0821	福岡県北九州市小倉南区横代北町2-22-10	093(963)7051
大分営業所	〒870-0954	大分県大分市下郡中央3-6-2	097(554)8110
熊本営業所	〒862-0968	熊本県熊本市馬渡2-9-1	096(379)2222
長崎営業所	〒852-8022	長崎県長崎市富士見町14-14	095(862)5334
佐世保営業所	〒857-1151	長崎県佐世保市日宇町2744-1	0956(31)3822
宮崎営業所	〒880-0854	宮崎県宮崎市一の宮町74-3	0985(28)3090
延岡営業所	〒882-0856	宮崎県延岡市出北4-2439	0982(34)0061
鹿児島営業所	〒892-0875	鹿児島県鹿児島市川上町2721-5	099(243)2900
沖縄営業所	〒900-0012	沖縄県那覇市泊3-2-1	098(864)0966
八重山出張所	〒907-0003	沖縄県石垣市平得85-1コーポ砂川1F	0980(84)1883

メンテナンス部

メンテナンスコールセンター	〒213-0027	神奈川県川崎市高津区野川3666	044(751)6318
世田谷センター	〒154-0002	東京都世田谷区下馬6-14-11タニコーアネックス	03(5723)8851
東東京センター	〒130-0014	東京都墨田区亀沢2-10-7藤田商事ビル1F	03(5637)2271
川崎センター	〒213-0027	神奈川県川崎市高津区野川3666	044(751)6319
城北センター	〒123-0841	東京都足立区西新井7-10-9	03(3854)3171
大宮センター	〒331-0811	埼玉県さいたま市北区吉野町2-200-1	048(652)6569
施工管理課	〒213-0027	神奈川県川崎市高津区野川3666	044(741)4820

ショールーム

東名川崎	〒213-0027	神奈川県川崎市高津区野川3666	044(755)8081
北海道	〒068-0111	北海道岩見沢市栗沢町由良2-9	0126(45)3123

流通センター

北海道	〒068-0111	北海道岩見沢市栗沢町由良2-9	0126(45)3100
東日本	〒979-2131	福島県南相馬市小高区福岡字白山311	0244(44)6163
川崎	〒213-0027	神奈川県川崎市高津区野川3666	044(766)3878
西日本	〒910-0315	福井県坂井市丸岡町小黒64-8	0776(67)2888
九州	〒823-0016	福岡県若宮市四郎丸602	09493(2)1001

工場

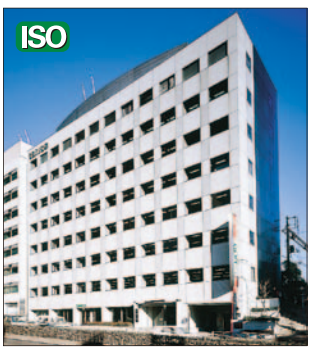
生産統括本部資材部	〒979-2131	福島県南相馬市小高区福岡字白山311	0244(44)6165
ISO	北海道	〒068-0111	北海道岩見沢市栗沢町由良2-9	0126(45)3100
ISO	福島小高	〒979-2131	福島県南相馬市小高区福岡字白山311	0244(44)6161
ISO	福島小高第二	〒979-2147	福島県南相馬市小高区女場字猿田1-1	0244(66)1711
ISO	福島原町	〒975-0037	福島県南相馬市原町区北原前山142	0244(22)3121
ISO	福島鹿島	〒979-2453	福島県南相馬市鹿島区小池字原畑125	0244(46)5811
	福島鹿島第二	〒979-2453	福島県南相馬市鹿島区小池字原畑232	0244(46)5997
	川崎野川	〒213-0027	神奈川県川崎市高津区野川3666	044(766)3878

関係会社

(株)タニコーテック

ISO	本社・大野第一工場	〒912-0095	福井県大野市下丁(シモヨウロウ)8-1-1	0779(65)1111
ISO	大野第二工場	〒912-0092	福井県大野市清滝130-30	0779(69)7017
ISO	丸岡工場	〒910-0314	福井県坂井市丸岡町舛田4-100-1	0776(67)1111
ISO	九州工場	〒823-0016	福岡県若宮市四郎丸602	09493(2)1001

本社



本社第一営業部	03(5498)7900
本社第二営業部	03(5498)5190
官需部	03(5498)7904
IBC事業部	03(5498)7912
機器事業部	03(5498)7908

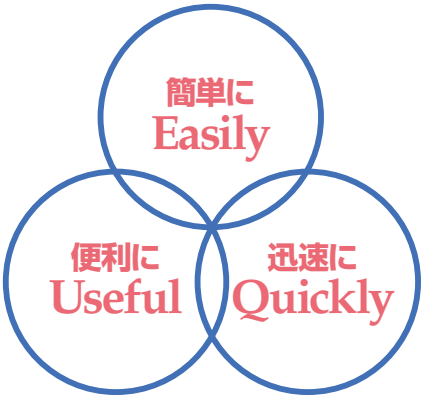
〒 142-0041
東京都品川区戸越 1-7-20
TEL: 03-5498-7111（代）

URL **http://www.tanico.co.jp**

タニコーリース&クレジットのご案内

経営が変わる。設備を持つ時代から使う時代へ。

わずかな経費で最新鋭設備機器の導入が可能になります。



タニコーリース&クレジットの特徴

お申込は、簡単。FAXで

お申込はタニコーリース審査申込書にご記入の上、タニコー各営業所にFAXにてお申込みください。

第三者の連帯保証は不要

法人でのご契約の場合は代表者の連帯保証が必要です。個人事業主でのご契約の場合は配偶者か後継者の連帯保証が必要です。

リース審査結果は、営業所よりご連絡

審査結果とリース料率等契約条件は、担当者よりお知らせいたします。
物件の内容によっては第三者の連帯保証人が必要になります。

資金に余裕ができます
金融機関の借入枠に手をつけず、100%の借入効果があります。

経費として処理が可能です
リース料は全額経費として処理ができます。また、月々一定金額のためコストも容易に把握できます。

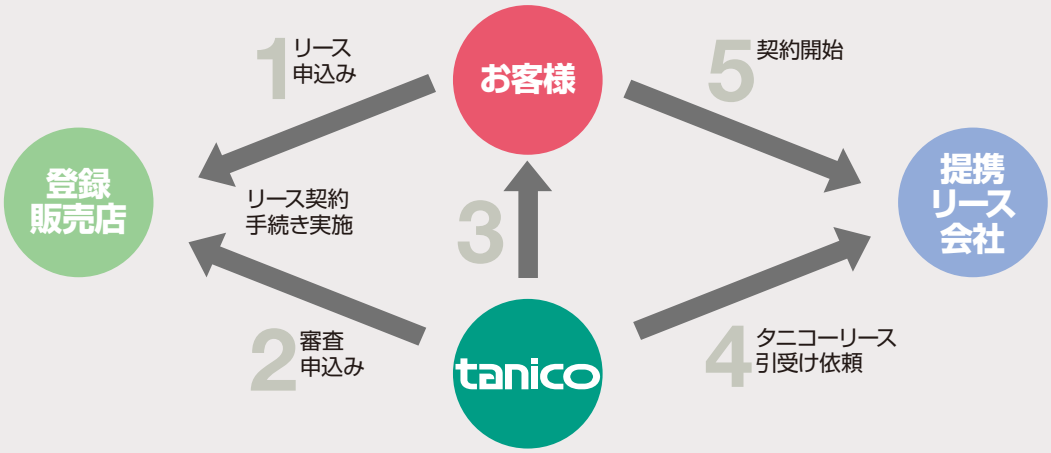
合理化により事務負担を軽減できます
導入される設備の資産計上、償却事務、固定資産税の申告·納付、損害保険の付保手続き等のわずらわしい事務負担を軽減できます。

動産総合保険付で安心です
動産総合保険を付保していますので、火災、風水害、盗難等にも安心です。

厨房機器を対象とするタニコーリースの対象金額は500万円迄です。
500万円を超えるご商談は一般リースとして取扱いしております。お気軽にご相談下さい。

**タニコーリース登録販売店の募集受付をしております。
詳細は全国のタニコー各営業所へお問合せください。**

タニコーリース&クレジット



リース期間終了時には、年間リース料の1/10の金額で、1年間の再リース契約も可能です。

タニコーホームページ

URL http://www.tanico.co.jp/

タニコー業務用厨房機器総合カタログ

ミックス
責任ある木質資源を使用した紙
FSC™ C002194
www.fsc.org

タニコー株式会社

本社　〒142-0041 東京都品川区戸越1-7-20 TEL03-5498-7111（代）

ISO 14001
JIS Q 14001
本社
JAB CM004

ISO 9001
JIS Q 9001
JAB CM004
福島小高工場
福島小高第二工場
福島原町工場
福島鹿島工場
北海道工場
大野第一工場
大野第二工場
丸岡工場
九州工場

※この商品ガイドの仕様は予告なしに変更する場合があります。
あらかじめご了承ください。

PRM-XY117-1102M1000-25PP